

Cristina

Ristorante & Pizzeria

MENU

Goszcząc Państwa w naszej Restauracji proponujemy smaki kuchni włoskiej. Prawdziwą pizzę przygotuje dla Was rodowity Włoch, a nad smakiem dań czuwają kucharze z długoletnią praktyką kulinarną we Włoszech.

My ze swojej strony osobiście dbamy o dobór oryginalnych produktów pochodzenia włoskiego i ekologicznych produktów polskich.

Życzymy smacznego
Krystyna i Roman Bulas

Budynek Cristina na Placu Niepodległości 7 to miejsce z duszą i historią, dopracowane w najmniejszych detalach. Znajdują się tu dwie wyjątkowe restauracje oraz luksusowy hotel. Miejsce to zapada w pamięć na długo...





Szanowni Goście, informujemy, że w okresie wzmożonego ruchu (Święta, ferie) — nie przyjmujemy grup powyżej 12 osób, nie dzielimy rachunków i nie zmieniamy składników na pizzy.

Dear Guests, we would like to inform you that during the period of increased number of guests in our restaurant (Christmas, holidays) — we do not accept groups of more than 12 people, we do not split bills and we do not change the ingredients on the pizza.

Przy grupach od 10 osób do rachunku doliczamy opłatę za serwis w wysokości 10%.

For groups of 10 people or more, we add to the bill a service fee 10%.

Jeśli masz uczulenie lub nietolerancję pokarmową, poinformuj o tym obsługę. Dołożymy wszelkich starań, aby dopasować danie do Twoich potrzeb.

If you are allergic or food intolerant, please inform our staff. We will do our best to meets your expectations.

SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI

SPECIALTY • SPECIALITÀ

Insalata di polipo con sedano 59 PLN

Sałatka z ośmiornicy z selerem naciowym

Octopus salad with celery

Carpaccio di polipo al limone 58 PLN

Carpaccio z ośmiornicy z oliwą cytrynową

Octopus carpaccio with lemon-infused olive oil

Polipo grigliato, puré di patate, lattuga, scorza di limone, olio al limone 87 PLN

Ośmiornica z grilla, purée ziemniaczane, skórka z cytryny, sałaty, oliwa cytrynowa

Grilled octopus, mashed potatoes, lettuces, lemon peel, lemon oil

ZAWSZE ŚWIEŻE

ALWAYS FRESH • SEMPRE FRESCO

piątek — niedziela | Friday — Sunday | venerdì — domenica

Ostriche Fine de Claire (1 pezzo) 22 PLN

Ostrygi na lodzie z cytryną — Fine de Claire (1 szt.)

Oyster served on ice with lemon — Fine de Claire (1 piece)

Cozze al pomodoro o vino bianco, peperoncino 45 PLN

Małże w sosie pomidorowym lub w białym winie, peperoncino

Fresh mussels in tomato sauce or white wine, chili

Linguine alle vongole fatti in casa, aglio, vino bianco, peperoncino 74 PLN

Linguine z vongolami, czosnek, białe wino, peperoncino

Linguine with clams, garlic, white wine

ANTIPASTI PRZYSTAWKI / STARTERS

Burrata, pomidorini, pesto verde, focaccia 42 PLN

Burrata „Królowa mozzarelli”, pomidorki koktajlowe, pesto bazyliowe, focaccia

Burrata “The Queen of Mozzarella”, dried cherry tomatoes, basil pesto, focaccia

Gamberetti al vino bianco, insalata mista, peperoncino 48 PLN

Krewetki duszone w białym winie, mix sałat, peperoncino

Pan-fried prawns in white wine, salad mix, chili

Affettati misti / Tagliere di formaggi italiani, focaccia 78 PLN

Talerz wędlin włoskich / Talerz serów włoskich, focaccia

Italian cold cuts / Italian cheese platter, focaccia

Carpaccio di manzo, rukola, parmigiano, capperi, grissini 52 PLN

Carpaccio wołowe, rukola, parmezan, kapary, grissini

Beef carpaccio, rukola, parmigiano, capperi, grissini

Formaggio Dobbiaco, marmellata fatta in casa, pere, mirtilli 42 PLN

Ser dobbiaco, konfitura domowa, gruszka, żurawina

Dobbiaco cheese, homemade jam, pear, cranberry

Calamari al sugo di pomodoro e verdure 45 PLN

Kalmary w sosie pomidorowo-warzywnym

Calamari in tomato and vegetable sauce

INSALATE SAŁATKI / SALADS

Insalata Cristina (con gorgonzola, prosciutto crudo di Parma, mele, pere, vinaigrette), pane tostato 44 PLN

Sałatka z szynką parmeńską, gorgonzolą, gruszką, jabłkiem, brzoskwinia, grzanką i winegret

Parma raw ham salad with gorgonzola cheese, pear, apple, peach, toasted bread and vinaigrette

Insalata Romana (con filetto di manzo), pomodori secchi, noci, pane tostato, vinaigrette 48 PLN

Sałatka z polędwicą wołową, mix sałat, pomidorami suszonymi, orzechami włoskimi, grzanką i winegret

Beef tenderloin salad, sun-dried tomatoes, walnuts, toasted bread and vinaigrette

Insalata mista, caprino, rapa rossa, pera, semi di girasole, grissini 45 PLN

Mix sałat, grillowany ser kozi, burak pieczony, gruszka, pestki słonecznika, paluszki Grissini

Mixed salad, grilled goat cheese, baked beetroot, pear, sunflower seeds, Grissini breadsticks

ZUPPE

ZUPY / SOUPS

Brodo con ravioli fatti in casa	25 PLN
Bulion z domowym mięsnym ravioli	
Chicken broth with homemade meat-filled ravioli	
Crema di pomodoro e peperone con olio d'oliva, pane tostato	24 PLN
Krem pomidorowo-paprykowy z oliwą zieloną i grzanką	
Tomato and red pepper cream with olive oil and toasted bread	
Trippa alla fiorentina	25 PLN
Flaki po florencku	
Florentine tripe	
Zuppa di pesce	59 PLN
Zupa rybna z owocami morza	
Fish soup with seafood	

PASTA

MAKARONY / PASTA

Spaghetti aglio, olio e peperoncino	28 PLN
Spaghetti z czosnkiem, oliwą i peperoncino	
Spaghetti with garlic, olive oil and chili	
Spaghetti alla carbonara	40 PLN
Spaghetti w sosie jajecznym, guanciale	
Spaghetti Carbonara	
Tagliatelle, gamberetti, zucchine, panna acida, peperoncino	51 PLN
Tagliatelle, krewetki, cukinia, śmietana, peperoncino	
Tagliatelle, shrimps, zucchini, sour cream, peperoncino	
Spaghetti bolognese	39 PLN
Spaghetti z sosem mięsnym	
Spaghetti bolognese	
Pappardelle con filetto, porcini, demi glace, pomodori secchi	55 PLN
Pappardelle z polędwicą wołową, borowik, demi glace, suszony pomidor	
Pappardelle with beef tenderloin, boletus, demi glace, dried tomato	
Pappardelle alla crema di tartufo e funghi porcini	49 PLN
Pappardelle z borowikami na kremie truflowym	
Pappardelle pasta with porcini mushrooms in truffle cream	
Lasagne al ragù	42 PLN
Lazania z sosem mięsnym	
Lasagne in meat sauce	

GNOCCHI / RISO

KLUSKI, RYŻ / DUMPLINGS, RICE

Gnocchi con funghi porcini al forno 44 PLN

Zapiekane kluseczki w sosie borowikowym

Oven-baked gnocchi in porcini mushrooms sauce

Gnocchi con pollo, salsa gorgonzola, broccoli, pomodori secchi 44 PLN

Zapiekane kluseczki z kurczakiem zagrodowym, sos gorgonzola, brokuł, suszony pomidor

Baked gnocchi with farm chicken, gorgonzola sauce, broccoli, dried tomato

Risotto ai funghi porcini 45 PLN

Risotto z borowikami

Risotto with porcini mushrooms

Risotto con frutti di mare 69 PLN

Risotto, frutti di mare

Risotto, frutti di mare

RAVIOLI

PIEROŻKI / DUMPLINGS

Ravioli di vitello fatti in casa al sugo di pomodoro, panna e rosmarino 48 PLN

Domowe ravioli z cieleciną w sosie pomidorowo-śmietanowym z rozmarynem

Homemade veal-filled ravioli in cream and tomato sauce with rosemary

Ravioli d'agnello fatti in casa al burro e salvia 47 PLN

Domowe ravioli z jagnięciną w maśle szałwiowym

Homemade lamb-filled ravioli in sage butter

Triangoli, ricotta-spinaci, salsa al gorgonzola, rucola 45 PLN

Pierożki Triangoli, ricotta, szpinak, sos gorgonzola, rukola

Triangoli dumplings, ricotta, spinach, gorgonzola sauce, rocket

PIATTI DI CARNE

DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES

Anca di agnello, demi glace, polenta, carciofi, mousse di sedano 87 PLN

Biodrówka jagnięca, demi glace, polenta, karczoch, mus z selera

Lamb hips, demi glace, polenta, artichokes, celery mousse

Petto d'anatra, demi glace, puré di sedano, gnocchi, finocchio 69 PLN

Pierś z kaczki, demi glace, purée seler, gnocchi, fenkuł

Duck breast, demi glace, celery puree, gnocchi, fennel

Filetto di manzo, demi glace con pepe verdure, patate al forno, verdure 110 PLN

Polędwica wołowa, demi glace z zielonym pieprzem, ziemniaki opiekane, mini warzywa

Beef tenderloin, demi glace with green pepper, roasted potatoes, mini vegetables

Filetto di maiale, puré di carciofi e patate, salsa piccante, verdure confit 57 PLN

Schab, bekon, purée ziemniak-karczoch, pikatna salsa, warzywa confit

Pork loin, bacon, potato-artichoke purée, spicy salsa, confit vegetables

PIATTI DI PESCE

DANIA RYBNE / FISH DISHES

Salmone al forno, risotto allo zafferano, lattuga romana 74 PLN

Pieczony łosoś, risotto szafranowe, sałata rzymska

Baked salmon, saffron risotto, romaine lettuce

Orata al forno, patate arrostite, caponata 76 PLN

Pieczona dorada, ziemniaki opiekane, caponata

Roasted sea bream, roasted potatoes, caponata

FRUTTI DI MARE

OWOCE MORZA / SEAFOOD

Spaghetti ai frutti di mare, peperoncino 72 PLN

Spaghetti z owocami morza, peperoncino

Spaghetti with seafood, chili

Frutti di mare, vino bianco, pomodori San Marzano, peperoncino 95 PLN

Owoce morza, białe wino, pomidory San Marzano, peperoncino

Seafood, white wine, tomatoes San Marzano, chili

Gamberi black tiger, lime, lattuga, focaccia, olio al limone 82 PLN

Krewetki Black Tiger, limonka, sałaty, focaccia, oliwa cytrynowa

Black tiger prawns, lime, lettuce, focaccia, lemon oil

Gnocchetti, cozze, vongole, seppia, salsa allo zafferano 62 PLN

Mini gnocchi, cozze, vongole, sepia, sos szafranowy

Mini gnocchi, cozze, vongole, sepia, saffron sauce

CONTORNI

DODATKI / EXTRAS

Patate al rosmarino e aglio 12 PLN

Ziemniaki z pieca z rozmarynem i czosnkiem

Roast potatoes with rosemary and garlic

Insalata mista 18 PLN

Sałata lodowa, rukola, radicchio, pomidorki koktajlowe, ogórek, vinaigrette, czerwona cebula

Iceberg lettuce, rocket, chicory leaves, cherry tomatoes, cucumber, vinaigrette, red onion

Gnocchi 12 PLN

Kluseczki

Gnocchi

Aggiunte 10 PLN

Dodatki extra

Additional extras

DOLCI DELLA CASA

DOMOWE DESERY / HOMEMADE DESSERTS

Panna cotta con salsa di lamponi	20 PLN
Panna cotta z sosem malinowym	
Panna cotta with raspberry sauce	
Tiramisù	28 PLN
Tiramisu	
Tiramisu	
Tortino fondente con gelato e panna	32 PLN
Fondant czekoladowy podany z lodami i bitą śmietaną	
Chocolate lava cake served with ice cream and whipped cream	
Dolce di Cristina, mascarpone con frutti di bosco	30 PLN
Deser Cristina na bazie kremu mascarpone z owocami leśnymi	
Cristina dessert, mascarpone cream with berries	
Cannolo alla ricotta	28 PLN
Cannolli Siciliano, ricotta, owoce, czekolada, kandyzowana pomarańcza, pistacje	
Sicilian Cannoli, ricotta, fruit, chocolate, candied orange, pistachios	

POLECAMY

WE RECOMMEND / SI CONSIGLIA

Prosecco Treviso extra dry	75 cl	100 PLN
Prosecco Treviso	15 cl	20 PLN
Cava Palan Brut, Semi Sec	75 cl	100 PLN
	15 cl	20 PLN
Aperol Spritz		35 PLN
Green Spritz		35 PLN

PIWO

BEER / BIRRA

Heineken	but. 33 cl	14 PLN
Żywiec bezalkoholowy	but. 33 cl	12 PLN
Żywiec porter	but. 50 cl	17 PLN
Desperados	but. 40 cl	12 PLN
Moretti — piwo włoskie	but. 33 cl	17 PLN
Żywiec	50 cl	16 PLN
Żywiec	30 cl	12 PLN
Paulaner	50 cl	18 PLN
Paulaner	30 cl	12 PLN

BEVANDE FREDDE

NAPOJE ZIMNE
COLD DRINKS

Coca Cola	25 cl	12 PLN
Coca Cola Zero	25 cl	12 PLN
Sprite	25 cl	12 PLN
Fanta Orange	25 cl	12 PLN
Tonic Kinley	25 cl	12 PLN
Cappy	25 cl	12 PLN
jabłko, grejpfrut, pomarańcza, pomidor, czarna porzeczka / apple, grapefruit, orange, tomato, blackcurrant		
Sok pomidorowy	20 cl	12 PLN
tomato juice succo di pomodoro		
Sok jabłkowy naturalny	30 cl	14 PLN
natural apple juice succo naturale di mela		
Sok naturalny świeżo wyciskany	20 cl	18 PLN
freshly squeezed juice / spremuta		
Woda gaz. / niegaz.	30 cl	7 PLN
Woda gaz. / niegaz.	70 cl	10 PLN
San Pellegrino	75 cl	20 PLN
włoska woda mineralna gazowana italian sparkling water / acqua minerale		

Acqua Panna	75 cl	20 PLN
włoska woda mineralna niegazowana italian still water / acqua naturale		

Red Bull	25 cl	15 PLN
----------	-------	--------

BEVANDE CALDE

NAPOJE GORĄCE
HOT DRINKS

Herbata Richmond / Tea / Tè	17 PLN
Various blends / Gusti vari	

angielska mieszanka herbat, zielone herbaty,
owocowa, Earl Grey / english tea blend,
green tea, fruit tea, Earl Grey

Kawa ILLY
coffee / caffè

– Espresso	14 PLN
– Doppio	20 PLN
– Cappuccino	17 PLN
– Latte	18 PLN
– Irish Caffè	22 PLN
– Americano	17 PLN
– Kawa mrożona z lodami	22 PLN
ice coffee with ice cream / caffè freddo con gelato	
– Espresso Macchiato	15 PLN
– Herbata zimowa	25 PLN
warming winter tea / tè invernale riscaldante	

WINA DOMU

HOUSE WINES

Santa Cristina — czerwone, białe / red, white	75 cl	110 PLN
Włochy, wytrawne / Italy, dry	15 cl	22 PLN

SZAMPANY

CHAMPAGNES

Moet Brut Imperial / Moet Nectar Imperial	75 cl	420 PLN
Francja, Szampania / France, Champagne		

Veuve Clicquot Brut	75 cl	420 PLN
Francja, Szampania / France, Champagne		

Dom Perignon	75 cl	1980 PLN
Francja, Szampania / France, Champagne		

WINA MUSUJĄCE

SPARKLING WINES

BRILLA! Prosecco Rosé	75 cl	110 PLN
Włochy, wytrawne / Italy, extra dry		

WINA BIAŁE

WHITE WINES

Canapi Fiano IGP	75 cl	80 PLN
Włochy, wytrawne / Italy, dry		
Pinot Grigio Casa Defra	75 cl	90 PLN
Włochy, wytrawne / Italy, dry		
	15 cl	18 PLN
Vermentino di Sardegna DOC	75 cl	110 PLN
Włochy, wytrawne / Italy, dry		
Kaltern Gewürztraminer DOC	75 cl	200 PLN
Włochy, wytrawne / Italy, dry		
Winnica Turnau Riesling	75 cl	210 PLN
Polska, wytrawne / Poland, dry		
Domaine Ferve Chablis	75 cl	230 PLN
Francja, wytrawne / France, dry		
Kaltern Sauvignon Blanc	75 cl	180 PLN
Włochy, wytrawne / Italy, dry		

WINA CZERWONE

RED WINES

Rocca Ventosa, Montepulciano d'Abruzzo DOC	75 cl	90 PLN
Włochy, wytrawne / Italy, dry		
Georgian Valleys Saperavi	75 cl	90 PLN
Gruzja, wytrawne / Georgia, dry		
	15 cl	18 PLN
Chianti Riserva DOCG	75 cl	120 PLN
Włochy, wytrawne / Italy, dry		
Conte di Campiano Primitivo di Manduria	75 cl	120 PLN
Włochy, wytrawne / Italy, dry		
	15 cl	24 PLN
Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC	75 cl	180 PLN
Włochy, lekko wytrawne / Italy, dry		
Amarone della Valpolicella Classico DOCG	75 cl	380 PLN
Włochy, wytrawne / Italy, dry		
Chateaneuf-du-Pape Rouge, L'Ame' Ogier BIO	75 cl	310 PLN
Francja / France		

WINA PÓLSŁODKIE

SEMI-SWEET WINES

Georgian Valleys Alzani	75 cl	90 PLN
Gruzja, białe / Georgia, white		
	15 cl	18 PLN
Georgian Valleys Alzani	75 cl	90 PLN
Gruzja, czerwone / Georgia, red		
	15 cl	18 PLN

ALKOHOLE

SPIRITS / ALCOLICI

J. A. Baczewski	4 cl	14 PLN
Wyborowa Exquisite Vodka	4 cl	18 PLN
Wyborowa Vodka	4 cl	12 PLN
Finlandia Vodka (Cranberry, Lima, Mango)	4 cl	12 PLN
Miodula Prezydencka Vodka	4 cl	20 PLN
Śliwowica Podbeskidzka Vodka	4 cl	17 PLN
Soplica wiśniowa Vodka	4 cl	12 PLN
Żubrówka Bison Grass Vodka	4 cl	12 PLN
Żołądkowa gorzka Vodka	4 cl	12 PLN
Wyborowa Exquisite Vodka	70 cl	250 PLN
Wyborowa Vodka	50 cl	140 PLN
Campari	4 cl	14 PLN
Limoncello	4 cl	22 PLN
Grappa Bianca	4 cl	27 PLN
Grappa Riserva	4 cl	32 PLN
Grappa Marzadro Morbida	4 cl	27 PLN
Grappa Marzadro Stravecchia	4 cl	32 PLN
Grappa Marzadro Giare Amarone	4 cl	37 PLN
Grappa Gewürztraminer	4 cl	30 PLN
Jagermeister	4 cl	20 PLN
Disaronno Amaretto	4 cl	16 PLN
Amaro Averna	4 cl	20 PLN

Amaro Ramazzotti	4 cl	18 PLN
Amaro Montenegro	4 cl	20 PLN
Branca Menta	4 cl	18 PLN
Fernet branca	4 cl	18 PLN
Bombardino	4 cl	18 PLN
Sambuca	4 cl	20 PLN

COGNAC, BRANDY

Hennessy Fine Cognac	4 cl	34 PLN
Hennessy VS	4 cl	24 PLN
Armaniak Castarede XO	4 cl	43 PLN
Calvados	4 cl	30 PLN
METAXA 7*	4 cl	20 PLN
METAXA 5*	4 cl	18 PLN

WHISKY, WHISKEY

Glenmoragie Original	4 cl	30 PLN
Johnnie Walker Black Label	4 cl	27 PLN
Johnnie Walker Red Label	4 cl	18 PLN
Chivas regal 12Y0	4 cl	24 PLN
Jameson	4 cl	18 PLN
Jack Daniels Gentleman JACK	4 cl	27 PLN
Jack Daniels	4 cl	20 PLN

TEQUILA

Olmecca Gold	4 cl	18 PLN
Olmecca Blanco	4 cl	18 PLN

WERMUT / VERMOUTH, BITTER LIQUEUR

Jaegermeister	4 cl	20 PLN
Campari Bitter	4 cl	14 PLN
Martini Bianco	10 cl	13 PLN
Martini Rosato	10 cl	13 PLN
Martini Rosso	10 cl	13 PLN
Martini Extra Dry	10 cl	13 PLN

GIN

Bombay Sapphire	4 cl	20 PLN
Gordon's	4 cl	14 PLN

RUM, CACHACA

Bacardi Black	4 cl	14 PLN
Bacardi Superior	4 cl	14 PLN
Cachaca CanaRio	4 cl	12 PLN
Dictador 20	4 cl	35 PLN
Dictador 12	4 cl	20 PLN

LIKIERY / LIQUEURS

Baileys Original	4 cl	14 PLN
Cointreau	4 cl	14 PLN
Amaretto Disaronno	4 cl	14 PLN
Malibu Caribbean	4 cl	14 PLN

DRINKI / COCKTAILS

Aperol Spritz Aperol 50 ml, Prosecco 100 ml, woda, pomarańcza	35 PLN
Green Spritz P31 50 ml, Prosecco 100 ml	35 PLN
Cuba Libre Bacardi Rum 40 ml, Coca-Cola, limonka	30 PLN
Tequila Sunrise Tequila 40 ml, sok z pomarańczy, syrop grenadine	29 PLN
Lo Stregone Strega 30 ml, likier Amaro 10 ml, Bitter Rosso 100 ml	32 PLN
Mojito Bacardi Rum 40 ml, mięta, limonka, cukier trzcinowy, woda gazowana	30 PLN
Negroni Gin 40 ml, Campari 40 ml, Martini Rosso 40 ml	38 PLN
Long Island Ice Tea Wódka 20 ml, Tequila 20 ml, Rum 20 ml, Gin 20 ml, Cointreau 20 ml, sok z cytryny, Coca-Cola	38 PLN
Mimoza Prosecco 100 ml, sok pomarańczowy 100 ml	27 PLN

KARTA KONESERA WINA WŁOSKIE / ITALIAN WINES CZERWONE / RED

Barbaresco Valeirano DOCG — La Spinetta Piemonte, Włochy / Italy	75 cl	1080 PLN
Grattamacco Bolgheri Superiore Bolgheri, Włochy / Italy	75 cl	960 PLN
Pian delle Vigne Brunello di Montalcino Toskania, Włochy / Italy	75 cl	525 PLN
Amarone Della Valpolicella Veneto, Włochy / Italy	75 cl	360 PLN
Amarone Della Valpolicella „Fracastoro” Veneto, Włochy / Italy	75 cl	380 PLN
Barolo “Sorano” Piemonte, Włochy / Italy	75 cl	450 PLN
Barolo Piemonte, Włochy / Italy	75 cl	250 PLN
Il Cardinale Primitivo Di Manduria Apulia, Włochy / Italy	75 cl	210 PLN
Villa Gemma Abruzzo, Włochy / Italy	75 cl	450 PLN
Opus One Kalifornia Napa Valley, USA	75 cl	3000 PLN

Smakowało?

Podziel się z nami swoją opinią!



Google



Trip Advisor

Zakopane, Plac Niepodległości 7

restauracja@cristina.pl

tel. + 48 662 882 882

www.cristina.pl

Znajdź nas:



@cristinaristorantepizzeria



@cristina_restauracja



Cristina

Ristorante & Pizzeria

www.cristina.pl